

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, H., dan Mely, G. 2019. Analisis Kandungan Zat Pengawet pada Jajanan Bakso di Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu. *Journal of Nursing and Public Health*, 7(1), 59–63.
- Aprilianti, A. 2007. Studi Kasus Penggunaan Formalin pada Tahu Takwa di Kotamadya Kediri. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang : Malang.
- Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Laporan Tahunan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Surabaya Tahun 2018. Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan Surabaya, 1–243.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang. Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (p. 37).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Bahan Berbahaya yang Dilarang untuk Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (1–16).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 723 (pp. 1–10).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2014. Waspada Boraks dan Formalin Bahan Berbahaya pada Pangan. Direktorat Pengawasan Produk Dan Bahan Berbahaya. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya, 23.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara : Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara : Jakarta.
- Chaisyah, R. 2019. Faktor Yang Berhubungan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan pada Siswa Kelas V di MIS Al Hidayah Desa Muliorejo Kecamatan Sanggal Kabupaten Deli Serdang Tahun 2019. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Institut Kesehatan Helvetia. Medan.
- Chakim, L., Dwiloka, B., dan Kusrahayu, D. 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, Dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97–104.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2002. Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan. DepKes RI : Jakarta.
- Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2011. Keamanan Pangan di Sekolah Dasar. Jakarta. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Erniati. 2017. Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Pedagang Bakso dan Penggunaan Boraks Pada Bakso Di Sdn Lemahputro III Sidoarjo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 9 (2), 209-216.
- Faradila, Yustini, A., dan Elmatris. 2014. Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(2), 156–158.
- Fauziah, R. R. 2014. Kajian Keamanan Pangan Bakso dan Cilok yang Beredar di Lingkungan Universitas Jember Ditinjau dari Kandungan Boraks, Formalin dan TPC. *Jurnal Agroteknologi*, 8(1), 67–73.
- Fitri, M.A., Yulia, T.R., Trisna, K.D., Qurrota, A dan Anis, F. 2018. Identifikasi Makanan yang Mengandung Boraks dengan Menggunakan Kunyit di Desa Bulusidokare Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo. *Journal of Science and Social Development*, 1(1), 9–15.
- Habsah. 2012. Gambaran Pengetahuan Pedagang Mi Basah Terhadap Perilaku Penambahan Boraks dan Formalin Pada Mi Basah di Kantin-Kantin Universitas X Depok Tahun 2012. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Indonesia. Depok.
- Haq, N. 2014. Analisis Faktor Resiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks pada Bakso di Kelurahan Ciputat Tahun 2014. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di Madura. *Jurnal Agroteknologi*. 4(2):132-137.
- Hendrarti, E. N., dan Adiwianto, G. 2018. Kajian Palatabilitas Bakso Berbahan Daging Sapi Segar dan Daging Sapi Beku Impor dengan Level Penggunaan Sodium Tripolifosfat yang Berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*, 2(1), 64–72.
- Herawati, N., dan Sasana, H. 2013. Analisis Pengaruh Pendidikan, Upah Pengalaman Kerja, Jenis Kelamin Dan Umur Terhadap Produktivitas Tenaga Kerja Industri Shuttlecock Kota Tegal. *Diponegoro Journal of Economics*, 2(4), 1–8. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jme>
- Indrati dan Gardjito. 2014. Pendidikan Konsumsi Pangan. Edisi Pertama. Fajar Interpratama Mandiri : Jakarta.
- Irvanda, M. N. A., Ferasyi, t.r., Razali., Erina., dan Jalaluddin.M. 2018.

- Pemeriksaan Cemaran Formalin dan Mikroba pada Bakso yang Dijual di Beberapa Pedagang di Kabupaten Bireuen. *JIMVET-ISSN: 2540-9492*, 2(4), 524-531
- Isrososiawan, S. 2013. Peran Kewirausahaan Dalam Pendidikan. *Society*, 4(1), 26–49. <https://doi.org/10.20414/society.v4i1.329>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. *Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 757* (p. 37).
- Keputusan Menteri Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan (pp. 1–7).
- Kesuma, Y.R., Nuraini, D., dan Naria, E. 2014. Pemeriksaan Boraks pada Bakso yang Dijual Pedagang Kaki Lima dan Warung Bakso di Kelurahan Padang Bulan Kecamatan Medan Baru Tahun 2014.
- Kismono, G., Rosari, R., dan Suprihanto, J. 2014. Faktor-faktor demografik (Jenis kelamin, usia, status pernikahan, dukungan domestik) penentu konflik pekerjaan dan keluarga dan intensi keluar karyawan: Studi pada industri perbankan Indonesia. *Jurnal Siasat Bisnis*, 17(2), 208–224. <https://doi.org/10.20885/jsb.vol17.iss2.art6>
- Lesbassa, H. 2018. Uji Kandungan Boraks pada Makanan Jajanan Bakso Daging Sapi yang Dijual di Lingkungan SD Inpres 26 dan SD Inpres 62 Negeri Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon. Skripsi. IAIN Ambon.Maluku.
- Maturin, L dan Peeler J.T. 2001. *Aerobic Plate Count.In: Bacteriological Analytical Manual Online. Center for Food Safety and Applied Nutrition. Washington DC (US): US Food and Drug Administration.*
- Mudzkirah, I. 2016. Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan di Kantin UIN Alauddin Makassar Tahun 2016. Skripsi.UIN Alauddin Makassar. Makassar.
- Muharrami, L.K dan Hidayati, Y. 2013. Kandungan Formalin dan Boraks pada Pangan Jajanan di Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Rekayasa*. 6 (1), 15-20.
- Napitupulu, L. H., dan Hafizhatul, A. 2018. Analisis Zat Berbahaya Boraks dan Rhodamin B pada Jajanan Bakso Bakar yang dijual di beberapa Sekolah Dasar di Kecamatan Medan Denai. *Jurnal Kesehatan Global*, 1(1), 21.
- Notoatmodjo . 2012. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Nurkholidah., Ilza, M., Jose,C. 2012. Analisis Kandungan Boraks pada Jajanan Bakso Tusuk di Sekolah Dasar di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 6(2), ISSN 1978-5283.

- Paratmanitya, Y., dan Veriani, A. 2016. Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 4(1), 49.
- Peraturan Pemerintah RI. 2004. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107. Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424. (pp. 1–22).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. 2012. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Peraturan Pemerintah RI. 2019. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249. Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Pudjirahaju, A. 2017. Pengawasan Mutu Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Puspawiningtyas, E., Pamungkas, R. B., dan Hamad, A. 2017. Upaya Meningkatkan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Melalui Pelatihan Deteksi Kandungan Formalin dan Boraks. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 1(1). <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i1.1220>
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santi A.U.P. 2017. Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks pada Jajanan Sekolah Di SDN Serua Indah 1 Kota Ciputat. *Holistika Jurnal Ilmiah PGSD*, 1(1), 57–62.
- Saparinto, C dan Diana, H. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius : Yogyakarta.
- Saparinto, C dan Hidayati. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius : Yogyakarta.
- Satyningsih, A., Sabilu, Y., dan Munandar, S. 2017. Gambaran higiene sanitasi dan keberadaan escherichia coli dalam jajanan kue basah di pasar kota kendari tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(5), 1–10.

- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3818-1995. Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 3818:2014 Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia (p. 35).
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, penerbit Alfabeta, Bandung
- Suntaka, D.F.A., Joseph, W.B.S., dan Sondakh, R.C. Analisis Kandungan Formalin dan Boraks Pada Bakso yang Disajikan Kios Bakso Permanen Pada Beberapa Tempat di Kota Bitung Tahun 2014. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4 (1) (39-45).
- Suprayitno, E. 2017. Bahan Pengawet (UB Press). UB Press. Malang.
- Swarjana, I. K. 2015. *Metodologi Penelitian Kesehatan (Edisi Revisi)* (Edisi Revi). Andi.
- Syah, D. 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor.
- Teddy. 2007. Pengaruh Konsentrasi Formalin terhadap Keawetan Bakso dan Cara Pengolahan Bakso terhadap Residu Formalinya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB : Bogor.
- Ukkas, I. 2017. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecil Kota Palopo. *Kelola: Journal of Islamic Education Management*, 2(2). <https://doi.org/10.24256/kelola.v2i2.440>
- Ulfa, O. 2021. Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2012. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran RI Nomor 5360. Sekretariat Negara. Jakarta (p. 83).
- Wahyudi, J. 2017. Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan *Identifying Hazardous Materials for Food Additive: a Review*. *Jurnal Litbang*, XIII(1), 3–12.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya : Jakarta.

- Widayat, D. 2011. Uji Kandungan Boraks pada Bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember). Skripsi. Bagian Kesehatan Lingkungan Dan Kesehatan Keselamatan Kerja Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Yuliarti, N. 2007. Awasi Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan. Andi : Yogyakarta.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yusriana. 2017. Pengolahan Bakso Ayam Broiler dengan Penambahan Asap Cair. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Sulawesi Selatan.